

Беломорские шаньги

Хочу поделиться замечательным рецептом приготовления Беломорских шанежек. Шаньги получаются очень нежные, вкусные и румяные. Такие шаньги пекла моя бабушка, а теперь я пеку шаньги для своей семьи.



Ингредиенты

для теста:	
яйцо	3 шт.
мука	275 г
молоко	250 мл
сахар	1 ст.л
дрожжи сухие	6 г
соль	1/2 ч.л.
для начинки:	
сметана 20%	100 мл
мука	50 г
масло сливочное	75 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты для приготовления теста.

2 Шаг 2



Яйца соединить с сахаром и соль.

3 Шаг 3



Взбить яйца с помощью венчика.

4 Шаг 4



Затем влить в яичную массу тёплое молоко и слегка перемешать.

5 Шаг 5



Затем добавить дрожжи и перемешать.

6 Шаг 6



Далее всыпать просеянную муку.

7 Шаг 7



Перемешать тесто, по консистенции оно получится, как на оладьи. Оставить тесто в тепле на 1 час накрыв миску с тестом пищевой плёнкой.

8 Шаг 8



Для начинки соединить сметану с мукой. Масло растопить. Влить масло в мучную смесь и перемешать.

9 Шаг 9



Начинка получится мягкая и нежная.

10 Шаг 10



Тесто увеличится в объёме и запузырится.

11 Шаг 11



Готовое тесто перемешать, а затем разложить по формам. Лучше использовать невысокие формы. Заполнять формы на 1/2 объёма. Я раскладывала тесто ложкой.

12 Шаг 12



В середину выложить немного начинки. Поставить формы с тестом в разогретую духовку и выпекать при 200 градусах примерно 20 минут.

13 Шаг 13



Шаньги покроются красивой, золотистой корочкой. Горячие шаньки можно смазать растопленным маслом. Приятного аппетита!!!